**FIBRAS**



O envelhecimento da população, a ampliação da expectativa de vida, o aumento da renda, a vida nas grandes cidades e as descobertas científicas que vinculam determinadas dietas às doenças originaram uma tendência conhecida como “saudabilidade e bem-estar”. A procura por alimentos funcionais, para dietas de controle de peso, naturais e orgânicos é fruto dessa tendência. Anualmente, a taxa de consumo desses produtos cresce três a quatro vezes mais que a taxa de alimentos convencionais. Estima-se que este ano, apenas no Brasil, o mercado de produtos saudáveis supere R$ 40 bilhões, o triplo do tamanho desse mercado há dez anos (Brasil Foods S/A, 2012; Vialta, et al., 2010).

Cada vez mais, o consumidor brasileiro está cuidando da sua saúde por meio de hábitos saudáveis, o que inclui a escolha de uma alimentação com maior qualidade. Visando atender a esse mercado promissor, a Nexira, líder mundial em goma acácia, possui o FibregumTM, um ingrediente tecnologicamente vantajoso e saudável.

O FibregumTM é um ingrediente 100% natural, não possui nenhuma modificação química, enzimática ou genética, conta com certificação Kosher e Halal e pode contar com certificado de origem orgânica. Obtido a partir da goma acácia cuidadosamente selecionada nas árvores de acácia, FibregumTM oferece garantia de 90% de fibra solúvel em base seca atestada pelo método AOAC 985.29.

FibregumTM não confere cor ou sabor, sua solubilidade em água fria é alta e instantânea, sua viscosidade é baixa, não é higroscópico e possui boa estabilidade a condições extremas de processo (pH, temperatura, fermentação) e armazenamento. Como não é higroscópico, FibregumTM é fácil de ser manipulado e evita a perda de matéria-prima. Devido a sua baixa viscosidade, pode ser aplicado em até 30% sem que a viscosidade do produto final se altere. O gráfico a seguir mostra o aumento da viscosidade do FibregumTM de acordo com sua concentração.



Como possui boa estabilidade a condições extremas de processo e armazenamento, a análise de teor fibras antes e após o armazenamento apresenta valores estáveis. O gráfico a seguir demonstra o teor de fibras de um suco de fruta ácido contendo 3% de FibregumTM no período de 1 ano.



Além disso, FibregumTM melhora a retenção de água de forma a estabilizar a umidade, melhora o *mouthfeel* aumentando a sensação de frescor do produto e substitui parte dos carboidratos digestíveis do produto sendo ideal para aplicações em produtos *diet*.

A tabela a seguir exibe algumas aplicações de FibregumTM, seu nível de aplicação e o benefício proporcionado.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Aplicação | Nível de Aplicação | Benefício |
| Bebidas / Sucos de Fruta | 1 – 2% | Melhora o *mouthfeel*. |
| Iogurtes | 1% | Melhora o *mouthfeel*;Reduz a adstringência. |
| Barras de Cereal | 4 – 20% | Agente de aglutinação;Regulador de umidade. |
| Cereais e *Snacks* Extrusados | 2 – 6% | Lubrificante durante a extrusão;Estende o *shelf life* e melhora a crocância. |
| Produtos de Panificação | 1 – 3% | Estende o *shelf life* e melhora a textura;Melhora o *mouthfeel*;Substitui carboidratos digestíveis. |
| Bolos Congelados | 1 - 3% | Melhora a retenção de água;Previne a cristalização;Substitui carboidratos digestíveis. |
| Sorvetes | 0,4% | Emulsificante natural. |
| Proteção Bactriana | 0 – 2% | Melhora o crescimento e a viabilidade das bactérias. |

FibregumTM oferece numerosos benefícios nutricionais e de saúde que suprem as necessidade dos consumidores em qualquer lugar.

FibregumTM é uma fibra suave com alta tolerância digestiva que não possui nenhum efeito laxativo. A Goma Acácia é conhecida há muitos anos pela comunidade científica como uma fonte de fibras dietéticas sem efeitos colaterais, graças à sua estrutura polimérica complexa. Ela é fermentada lentamente e, portanto, é muito bem tolerada na dieta humana. O gráfico a seguir exibe estudos realizados em humanos que concluem que o Fibregum™ não causa efeitos colaterais como flatulências, inchaço, desconfortos intestinais e cólicas na dosagem de até 50 gramas por dia.



Em razão de uma demanda cada vez maior por produtos saudáveis, é importante que haja produtos que possam oferecer soluções para esse público. As calorias do FibregumTM estão estimadas em 1,3 a 1,8 kcal/g, uma grande vantagem para formulações reduzidas em calorias. Aliado a isso, FibregumTM possui índice glicêmico próximo a zero. Estudos mostram que FibregumTM pode contribuir na redução do índice glicêmico dos produtos finais, tornando-o ideal para dietas baseadas em baixos índices glicêmicos.

FibregumTM além de ser uma fibra natural com muitas propriedades tecnológicas também possui propriedades prebióticas pois aumenta o transito intestinal, previne bactérias patogênicas e aumenta a produção de Ácidos Graxos de Cadeia Curta (SCFA’s). A tabela a seguir, mostra o estudo realizado com ratos e mostra um aumento do transito intestinal após a administração de FibregumTM durante 3 semanas.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Controle | Ingestão de Fibregum durante 3 semanas |
| Massa de fezes seca (g/dia) | 37 | 52 |
| Acetato (mmol/dia) | 7,2 | 7,1 |
| Propionato (mmol/dia) | 2,1 | 2,9 |
| Butirato (mmol/dia) | 1,7 | 2,3 |
| Ácidos Biliares (mmol/dia) | 1,18 | 1,06 |
| Tempo de Trânsito (h) | 51 | 70 |

Houve aumento da produção de Butirato e Propionato, ambos são SCFA’s que estão relacionados à proteção do epitélio intestinal. Quando comparado ao FOS, é possível ver um aumento muito superior do FibregumTM, como mostra o gráfico a seguir:



Em outro estudo realizado, desta vez, com humanos percebeu-se que com uma dosagem de 10 g/dia de FibregumTM o crescimento de Bifidobactérias e Lactobacilos, responsáveis por minimizar os microrganismos indesejáveis que podem causar problemas digestivos, aumentou.



FibregumTM é uma das soluções da Nexira à crescente busca das indústrias e de seus consumidores por produtos mais saudáveis e funcionais! Venha conferir!

**Nexira Brasil Comercial Ltda.**

Tel.: (11) 3803-7373

*www.nexira.com*